

# GEEF ONS ONS DAGELIJKS BROOD

ALAIN COUMONT VAN LE PAIN QUOTIDIEN OVER ZIJN NIEUWE EETCONCEPT

Zevenentwintig jaar geleden bakte Alain Coumont zijn eerste brood, eind dit jaar zullen er in België 34 vestigingen zijn van Le Pain Quotidien en het merk is present in achttien landen. Maar dit is geen verhaal van groot en veel, wel van een man met een visie.

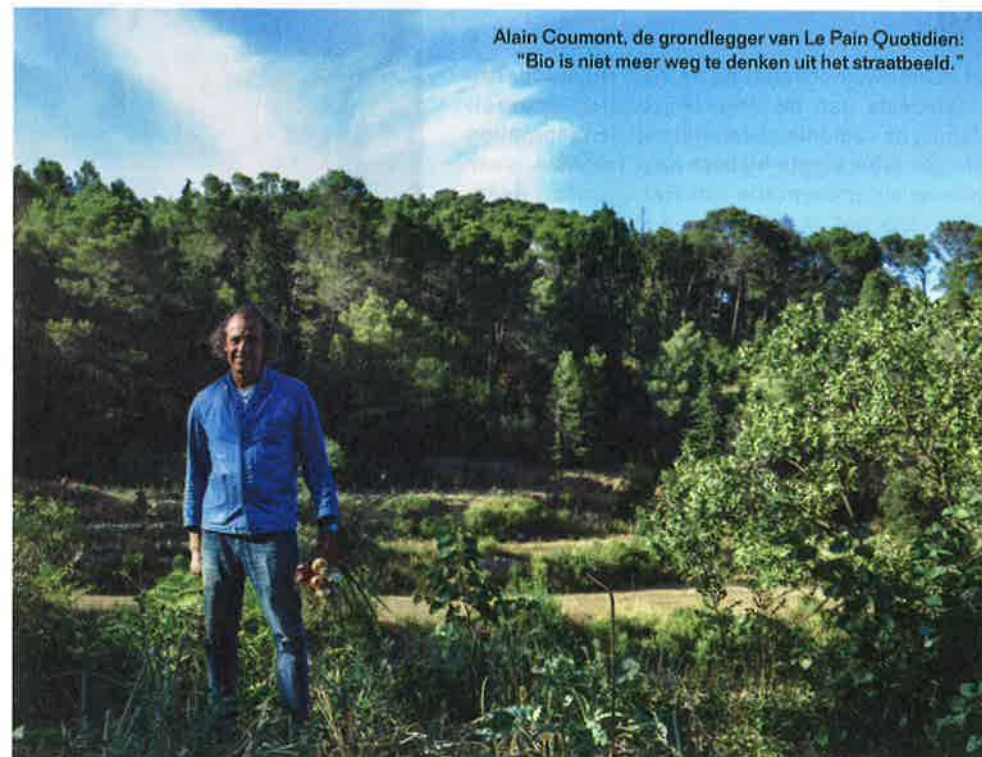
Tekst Agnes Goyvaerts & Foto's Jean-Pierre Gabriel



De smaak van het brood ontwikkelt zich ten volle na ruim 33 uur.



De tafel in De Cantine, het nieuwe adres in Tour & Taxis.



Alain Coumont, de grondlegger van Le Pain Quotidien: "Bio is niet meer weg te denken uit het straatbeeld."



Van boven tot beneden: roggebrood, tarwebrood, speltbrood en wit brood, uiteraard bio en met zuurdesem.

**A**l in 1990 was er in Le Pain Quotidien een rookverbod, veertien jaar geleden werden we bio, acht jaar geleden hebben we alle industriële soda's geschrapt en vier van onze bestsellers zijn "vegan", somt COO Jan Vangoidsenhoven trots op. Dingen die we vandaag bijna vanzelfsprekend vinden, waren dat toen nog niet. Hij leidt me rond in de gloednieuwe Pain Q in Tour & Taxis, in Brussel. Het bedrijf heeft zijn hoofdzetel naar hier overgebracht, en test er meteen een nieuwe formule uit: de Cantine. Hoewel pas de dag voordien de laatste hand werd gelegd aan de inrichting, lijkt het of dit er altijd al was. "We wilden een beetje de sfeer van een oude gaarkeuken oproepen", zegt Vangoidsenhoven, en dat gebeurde onder meer door het gebruik van de witte (recuperatie)tegels aan de muur en de toonbank.

Voor de rest zijn er de bekende houten tafels – nu met een haakje voor handtassen – en als blikvanger een grote broodoven.

## ONTPLOFTE OVEN

Het was een jongeman uit Hoei die in 1990 een stille revolutie op gang bracht in de bakkerswereld. Alain Coumont had hotelschool gedaan in Namen, stage gelopen in het buitenland en opende een restaurant in een hotel in Brussel: Le Café du Dome. Omdat hij geen lekker brood kon vinden om zijn gasten voor te zetten, begon hij er maar zelf aan. In een garage in Anderlecht installeerde hij een oven, maar al gauw zag hij in dat het, zelfs met de meest eenvoudige inrichting, niet rendabel was om een bakkerij draaiende te houden, alleen voor zijn eigen restaurant. Er moest dus een winkel komen waar de broden ook rechtstreeks verkocht konden worden. Met de steun van familie en vrienden schraapte hij het beginkapitaal bij elkaar en huurde →



een handelsgelijkvloers in de Dansaertstraat, de modebuurt par excellence. In oktober 1990 opende de eerste Pain Quotidien. Het concept was simpel: ingericht met gerecycleerd materiaal, en slechts twee soorten brood, rogge en tarwe. De drie taartjes werden gemaakt in de keuken van zijn restaurant. Ondertussen leverde Coumont brood aan andere restaurants en op een dag stapte er een dame binnen die een artikel had gelezen over de zaak in de Dansaertstraat, en die aanbod om een tweede Pain Quotidien te openen. "Ik kende daar niets van, mijn boekhouder heeft me een voorbeeld gestuurd van een franchisecontract van een Philidar-winkel, we hebben het woord 'wol' vervangen door 'brood' en ik had mijn eerste franchise", vertelde Coumont me bij de voorstelling van zijn kookboek, enkele jaren geleden. Binnen anderhalf jaar had hij er zes. Het verliep allemaal een beetje chaotisch en ongestructureerd, maar het enthousiasme was groot en de klanten stroomden toe.

Vandaag werken er in België zevenhonderd mensen voor Le Pain Quotidien, in de wereld zo'n negenduizend. In ons land zullen er tegen het eind van dit jaar 34 PQ's zijn (26 eigen en 8 onder franchise). Oudere winkels worden vernieuwd (o.a. Kalanberg, Gent en Knokke) en nieuwe zijn Tour & Taxis (Brussel), Graanmarkt (Antwerpen) en de onlangs geopende Post van Gent.

Het klinkt als een sprookje, maar dat is het niet. De weg van 1990 naar 2017 liep niet geheel over rozen. Al in zijn eerste bakkerij ontplofte een oven (nog voor het eerste brood verkocht was), er waren cashflow-problemen en banken die geen leningen meer wilden toestaan. Er was een contract met een industriële bakker, wat geen goed idee bleek, en een Amerikaanse investeerder die verdween als een dief in de nacht. Maar intussen zijn

**"We wilden de sfeer van een oude gaarkeuken oproepen"**

de zaken op orde, zit er een stevige zakelijke bovenbouw en kan Coumont zich concentreren op verdere plannen. "Niet dat we per se snel willen groeien," zegt hij aan de telefoon, "ik wil het concept duidelijk en helder houden." Toch is de broodjeszaak present van Chili tot Hongkong. Hoe wordt zijn 'dagelijks' brood ontvangen in Aziatische landen, wil ik weten, waar een boterham met plattekaas toch niet tot de dagelijkse eetgewoonten behoort? "Er zijn in Hongkong en Singa-

pore voldoende mensen die de wereld hebben gezien. Voor de expats is het uithangbord iets vertrouwd Europees, en voor de Aziaten zijn wij exotisch." Maar waar hij zich nu als creatief brein vooral op wil toe-

leggen, zijn oude graansoorten en bakken met versgemalen bloem. In Parijs opent dit najaar nabij de Champs Elysées Le Fournil des Champs, waar gebakken wordt met bloem die versgemalen is. In Brussel, in de nieuwe hoofdzetel, kun je baklessen volgen en kun je alle ingrediënten - van parelsuiker tot chiazaden - kopen om thuis te bakken.

**GRAB AND GO**

Maar de Pain Q van Tour & Taxis is meer dan een bakkerij-broodjeszaak. In De Cantine kun je op alle uren van de dag terecht voor een maaltijd, klein of groot. De plaats om het nieuwe concept te lanceren is niet lukraak gekozen: het is in een gebouw waar veel kantoren zitten, in een buurt waar nieuwe appartementen komen. "Mensen eten anders dan vroeger," zegt Vangoidsenhoven, "soms heb je niet ontbeten en krijg je rond tien uur trek in



Sinds 1993 gebruikt Le Pain Quotidien ambachtelijke ingrediënten van de familie Mahjoub.

**"Wij willen terug naar het gezondere oergraan"**

yoghurt of fruit. Ook lunches moet je soms noodgedwongen overslaan, en dan is het goed dat je om drie uur nog iets hartigs kunt vinden."

Op de centrale toog staan gietijzeren pannen met de warme gerechten van de dag, die gesudder hebben in de bakoven. Voor 10,50 euro kies je een proteïne (bv. kip of zalm), drie side dishes en twee toppings. Ja, Engels is hier het dagelijkse Esperanto: de haastigen kunnen de pijl naar 'grab and go' (de koude keuken) volgen, wie tijd heeft doet 'grab and stay' en neemt plaats aan een van de houten tafels. In de open vergaderzaal op de verdieping worden overigens taallessen voor het personeel georganiseerd. Frans en Nederlands, dit is Brussel.

Wil je maar even ontspannen, dan kun je op een van de treden gaan zitten waar kussens liggen en er stopcontacten zijn om de telefoon op te laden. En niet alles is

soft seating of gemakkelijke fauteuils.

Nog een nieuwigheid heet room service, bestemd voor de kantoren in het gebouw. Lunchvergadering? Het personeel van De Cantine dekt de tafel, brengt het gevraagde eten en ruimt achteraf alles op.

**BROOD BLIJFT HET MIDDELPUNT**

Het is begonnen met twee broden en het aantal broodsoorten blijft beperkt: biotarwe, biorogge, biospelt en biowitbrood. De grote wagenwielen van twee kilogram verdwijnen en worden vervangen door broden van achthonderd gram. Maar wat vooral verandert, is de manier van bakken. Vandaag hanteert men de koude rijsmethode, wat inhoudt dat de desembro-

afgestemd op haast en spoed. Rustig een taartje eten op het zonneterras kan evengoed. En er is zelfs een hoek met

den trager rijzen en langer rusten, zodat het kruim luchtiger wordt, de korst krokanter en het geheel lekkerder en beter verteerbaar. Door de lange rijstijd vermindert ook het aandeel gluten.

Alain Coumont, die een groot deel van de tijd in Frankrijk woont en daar moestuinier is en wijn maakt, legt zich vol enthousiasme toe op de zoektocht naar oude tarwesoorten. "Als je de tarwe die 75 jaar geleden in België werd gekweekt zou vergelijken met die van vandaag, zie je een enorm verschil. Er is zoveel aan 'verbeterd' door allerlei processen, maar wij willen terug naar dat gezondere oergraan."

Of het 'Dagelijks Brood' dan het effect niet voelt van mensen die om allerhande redenen - van voedseldriehoek tot dieet en intoleranties - minder brood eten? "Weet je wat fout is," pareert Vangoidsenhoven, "een industriële boterham met een dikke laag vleessalade. Maar één snede biodesembrood met gezond beleg heeft nog nooit een mens kwaad gedaan." •



Le Pain Quotidien, nieuwe stijl, roept de sfeer van oude keukens op, onder meer door het gebruik van de witte (recuperatie)tegels aan de muur en de toonbank.